



*Cena de Gala de Nochevieja 2018-2019*

***Aperitivo de Bienvenida***

*(A.O.C.Champagne) G.H. Mumm Cordón Rouge.  
Jamón ibérico de bellota al corte.*

***Para seguir***

*Bisqué de langosta roja y timbal de bogavante.*

\*\*\*

*Carabinero gigante al horno en su propio jugo.*

\*\*\*

*Lubina salvaje con escama de patata, estilo Orio y verduras grillé.*

\*\*\*

*Sorbete refrescante de frutas del bosque.*

\*\*\*

*Tournedó en jugo trufado, salteado de boletus edulis y crema fina de castañas.*

***El dulce final***

*Coulant de chocolate fluido con crema helada de Jijona.*

*Café Arábica e infusiones naturales.*

*Dulces navideños.*

***Nuestra bodega***

***Vino blanco***

*(D.O. Rías Baixas) Pazo de San Mauro - Albariño.*

***Vino tinto***

*(D.O. Ca. Rioja) Marqués de Riscal Rva .- Tempranillo, Graciano y Mazuelo.*

*Aguas minerales (con gas o sin gas), aperitivos, cervezas y refrescos.*

***Para recibir el Nuevo Año***

*Copa de Champagne G.H. Mumm Cordón Rouge.*

*Uvas de la suerte.*

*Precio por persona 85,00€ - IVA incluido*

*Para los más pequeños, cena a la carta.*